

Brezel Bites mit Käse Sauce



Einkaufsliste:

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe
75ml lauwarmes Wasser
75ml lauwarme Milch
370g Mehl
30g brauner Zucker
50g weiche Butter (für den Teig)
1Ei
1 TL Meersalz

Für die Lauge:

450ml Wasser
1EL Meersalz
4EL Natron

1Eigelb + 1EL Milch
2EL grobes Meersalz nach Belieben
2EL Sesam

Für die Käse Sauce

1TL Mehl
1EL Butter
100ml Milch
100-150ml Sahne
150g Cheddar
1TL Pfeffer
1TL Chili (fein gehackt)

So wird's gemacht

Für den Teig: Milch und Wasser mischen, die Hefe mit dem Zucker in dem Gemisch auflösen, verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun das Mehl und die weiche Butter hinzugeben und zu einer krümeligen Masse vermengen, Hefegemisch und die restlichen Zutaten untergeben und etwa 5-10 Minuten kneten bis der Teig locker leicht ist. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Derweil Lauge vorbereiten. Wasser, Natron und Salz in einen Topf geben.

Teig nach der Ruhephase nochmals kurz durchkneten. Zu langen, dünnen Rollen formen, und in kleine Stücke schneiden. Teig auf ein Backpapier legen und alle Teigteile vorbereiten. Nun das Natron-Wasser zum Kochen bringen, mit einem Pfannenwender jeweils ein paar der Teigteile in das sprudelnde Wasser geben und bis 30-45 Sekunden im Wasser köcheln lassen, herausnehmen und auf das Backpapier legen. Eigelb und Milch verquirlen und die Oberfläche der Teilchen mit dem Gemisch bepinseln. Nach Belieben mit grobem Salz und evtl. Sesam bestreuen.

Ofen auf 220°C Umluft vorheizen und die Brezel-Teilchen ca. 8 (je nach Größe länger) Minuten goldbraun backen. Leicht abkühlen lassen.

Butter **für die Sauce** in einen Topf geben, schmelzen, Mehl unter Rühren hinzugeben, Masse leicht bräunen. Nun die Milch hinzugeben und weiter rühren. Zum Schluss den Käse in Stücke geschnitten hinzugeben und in der Masse schmelzen lassen. Die Masse mit der Sahne nach Belieben verdünnen und mit den Gewürzen abschmecken. Immer warm zu den Brezeln servieren.